RAPIDASE THERMOFLASH

HIGH SPEED ENZYMES SINCE 1922

Фермент для быстрого и эффективного очищения красного виноградного сусла, прошедшего термообработку.

Rapidase THERMOFLASH уменьшает вязкость красного виноградного сусла, прошедшего термообработку. Его использование не только упрощает прессование, но также ускоряет и улучшает осветление сусла и фильтрацию.

Rapidase THERMOFLASH

Является жидким пектолитическим ферментным препаратом, который содержит невысокий уровень природной циннамил эстеразы (nFCE).

Применение и дозировка

- Необходимо добавить препарат как можно раньше, после фазы нагревания и при температуре не выше 68 ^{0}C
- От 1 до 3 мл/100 кг
- Rapidase THERMOFLASH используется в мацерации поле термообработки, чтобы облегчить прессование и увеличить объем выхода сока:
  - используйте от 1 до 2 мл/100 кг в зависимости от температуры и время соприкосновения (контакта)
  - самые лучшие результаты будут достигнуты в осветлении, если после прессования добавить в сусло 1 мл/гл препарата.
- Rapidase THERMOFLASH используется в сусло после прессования, для максимальной точности в осветлении:
  - используйте от 1 до 2 мл/100 кг в зависимости от температуры и времени контакта.

Примечания:

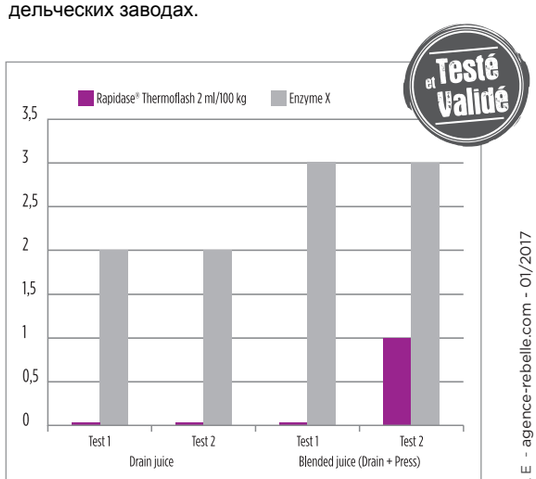
- Время, необходимое для отрицательного теста на пектины, определит достаточное время контакта. По запросу предоставляется простой протокол испытаний пектина.
- Препарат активен при температуре от 10 до 68 ^{0}C (от 50 до 154 ^{0}F). Активность увеличивается с ростом температуры. Препарат деактивируется при температуре свыше 69 ^{0}C (154 ^{0}F)

Спокойствие наступает с ферментами DSM.
Ферменты Rapidase производятся DSM, одним из немногих мировых лидеров на рынке пищевых ферментов. DSM имеет самую долгую историю производства ферментов для виноделия и берет на себя ответственность за надёжность, благодаря программе Quality for lifeTM (качество для жизни). Это обязательство гарантирует Вам, что любые ферменты, произведенные DSM, которые вы приобретаете, безопасны не только с точки зрения качества, надёжности, воспроизводимости и прослеживания, но также производятся безопасным и проверенным способом. Любая спецификация и любое описание продукции, паспорт безопасности химической продукции, аллергодиагностика и подтверждение, что продукция не является генно-модифицированной, сертификаты изготовителя предоставляются по запросу.

- Активен при содержании pH и при нормальной концентрации SO2.
- Активность фермента подавляется бентонитом.

Протестировано и проверено

Для поддержания стабильности высокого качества каждый препарат Rapidase регулярно проверяется в самых известных научно-исследовательских институтах и в процессе производства на винодельческих заводах.



Сравнение ферментов по депектизации сока после его тер мовинификации. Результаты теста с пектинами, Гренаж Лангедок, Франция

Наш технический и персонал по продажам готов предоставить вам результаты тестирования, а также помочь в оценке эффективности продуктов премиум класса в ваших специальных условиях.

Упаковка и хранение

- Препарат Rapidase THERMOFLASH доступен в 20 кг канистрах:
- Хранить в прохладном месте при температуре от 4 до 8 ^{0}C (от 40 до 45 ^{0} F)

Diligent care has been taken to ensure that the information provided here is accurate. Since the user's specific conditions of use and application are beyond our control, we give no warranty and make no representation regarding the results which may be obtained by the user. The user is responsible for determining the suitability and legal status of the use intended for our products.

AGENCE REBELLE - agence-rebelle.com - 01/2017

OENOBRANDS SAS
Parc Agropolis II - Bât 5
2196 Boulevard de la Lironde
CS 34603 - 34397 Montpellier Cedex 5
RCS Montpellier - SIREN 521 285 304
info@oenobrands.com
www.oenobrands.com

ДИСТРИБЬЮТОР ПО РОССИИ:
КОМПАНИЯ ООО
ВИНСОЛД

DSM
BRIGHT SCIENCE. BRIGHTER LIVING.